

Husets menu

The house menu

2 retter/courses – (€ 38) 269 kr.
3 retter/courses – (€ 43) 299 kr.

3 glas vin tilpasset menuen
3 glasses of wine paired with the food
(€ 28) 195 kr.



Gougerés

med Västerbotten ost og Iberico skinke.
Serveret med sprøde salater og frisk revet
sommertøffel

*Gougerès with Västerbotten cheese and Iberico
ham. Served with crispy salads and fresh grated
summer truffle*

Helstegt oksefilet

med sauté af majs og kantareller. Serveret
med pommes rösti og sauce bordelaise
*Whole roasted filet of beef with sauté of corn and
chanterelles. Served with pommes rösti and
sauce bordelaise*

Danske jordbær

med hvid chokolade ganache, honning tuille
og sauce af kærnemælk og vanilje
*Danish strawberries with white chocolate
ganache, honey tuille and sauce of buttermilk
vanilla*



Forretter

Starters

Tomat salat 79 kr.
Solmodne heirloom tomater med (€ 11)
bøffelmozzarella, basilikum, rødløg og olivenolie
Tomato salad with heirloom tomatoes with
mozzarella, basil, red onion and olive oil

Confiteret torsk 89 kr.
serveret med vagtelæg, sprødt (€ 13)
kyllingeskind og crème østersemulsion
Cod confit served with quail eggs, crispy chicken
skin and crème oyster emulsion

Oksetatar rørt ved bordet 119 kr.
serveret med salat og smørristet rugbrød (€ 17)
Beef tatar mixed tableside served with salad and
roasted rye bread

Gougerés 98 kr.
med Västerbotten ost og iberico skinke. (€ 14)
Serveret med sprøde salater og frisk revet
sommertrøffel.
Gougerés with Västerbotten cheese and Iberico
ham. Served with crispy salads and fresh grated
summer truffle



Stegeretter

Meat dishes

Wienerschnitzel 199 kr.
af kalv med ærter, dreng, (€ 28)
pommes sautéés og skysauce
Wienerschnitzel of veal served with peas
pommes sauté and gravy

Helstegt oksefilet 189 kr.
med sauté af majs og kantareller (€ 27)
serveret med pommes rösti og sauce bordelaise
Whole roasted filet of beef with sauté of maize and
chanterelles. Served with pommes rösti and sauce
bordeaux.

Stegeretter

Meat dishes

Steak entrecôte, 200 gr. 235 kr.
med syltede tomater og sprøde salater i (€ 34)
dijonvinaigrette.
Hertil grove pommes frites og valgfri sauce
bearnaise eller pebersauce
Entrecote - grain fed - from Uruguay
Pickled tomatoes and a mixed salad
with dijonvinaigrette.
French fries and a choice of pepper or
bearnaise sauce.

Fisk og vegetar

Fish and Vegetarian

Moules frites 185 kr.
serveret med aioli og pommes frites (€ 26)
Moules frites served with aioli and French fries

Meunierestegt pighvar 239 kr.
serveret med artiskokker og sprøde (€ 34)
agurker. Cremet sauce mættet med
rømmørej og ramsløgskapers. Hertil nye danske
kartofler
Meunier fried turbut served with artichokes,
crispy cucumbers, creamy sauce with shrimps
and ramson caper

Gnocchi 195 kr.
Stegt gnocchi med babyspinat, (€ 28)
østershatte. Hertil parmesansauce, revet
parmesan og estragonstøv
Fried gnocchi with baby spinach, oyster
mushroom and parmesan sauce with tarragon



Smørrebrød

Open face sandwiches

Håndpillede rejer 119 kr.
på toast, citron og (€ 17)
hjemmelavet mayonnaise

Hand-peeled shrimps, on toast, with home made mayonnaise and a lemon wedge

Paafuglens stjerneskud 158 kr.
paneret rødspættefilet, håndpillede (€ 23)
rejer, asparges og kaviart på

ristet toast

Our "shooting star", fried breaded filet of plaice served with asparagus and hand-peeled shrimps on fried toast

Roastbeef 85 kr.
med pickles og peberrod (€ 12)

Roastbeef with pickles and horseradish

Dyrlægens natmad 85 kr.
leverpostej, saltkød, sky og løgringe (€ 12)

Veterinarian's Midnight Snack – pate, corned beef, Danish "sky" and onion rings



Desserter

Desserts

Danske jordbær 85 kr.
med hvid chokolade ganache, (€ 12)
honning tuille og sauce af kærnemælk og

vanilje

Danish strawberries with white chocolate ganache, honey tuille and sauce of buttermilk vanilla

Gammeldags jordbærgrød 85 kr.
med sprød knas og pisket vaniljeis (€ 12)

Porridge of danish strawberries with butter crumble and whipped vanilla ice cream

Danske jordbær 85 kr.
med kryddersukker og økologisk fløde (€ 12)

Danish strawberries with spice sugar and organic cream



Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years

Kyllingeburger 98 kr.
med salat, tomat, bacon og agurk. (€ 14)

Hertil pommes frites og mayonnaise

Chicken burger, with lettuce, bacon, tomatoes and cucumber. French fries and mayo

Chicken Fingers 98 kr.
Paneret kyllingeinderlår serveret med (€ 14)
pommes frites og grønt

Fried chicken fingers served with French fries and fresh vegetables

Rødspættefilet 98 kr.
Paneret rødspættefilet serveret med (€ 14)
pommes frites og grønt.

Fried filet of plaice served with French fries and fresh vegetables

Isdessert 68 kr.
blandet is og slikkepind (€ 9)

Ice cream dessert with a lollipop